

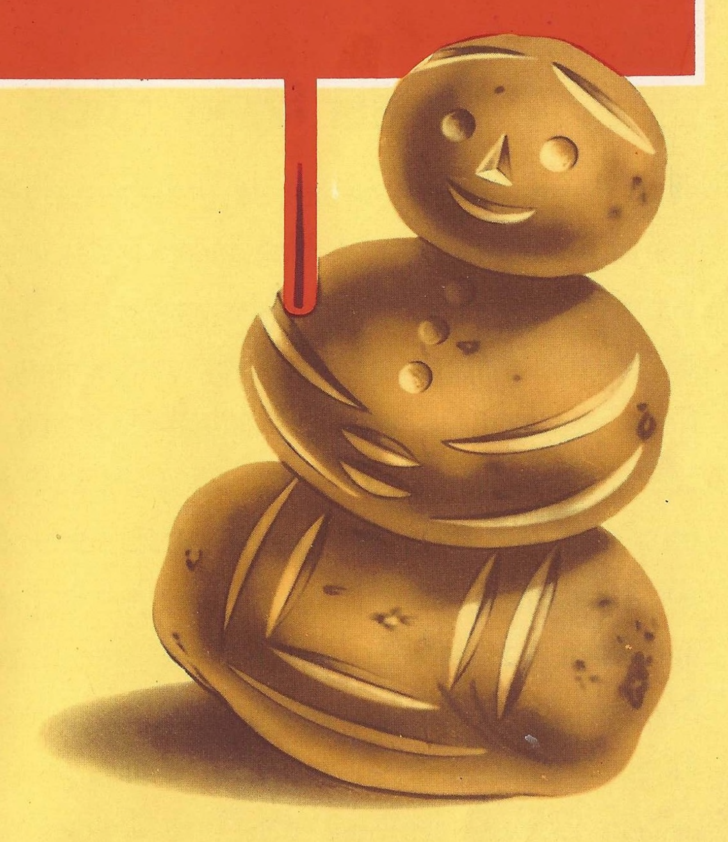
Gebackene Kartoffelknöpfle

poffi in Wasser einrühren. 1/4 Zwiebel hacken, in etwas Fett dämpfen und mit ca. 75 g Mehl und etwas Salz an den poffi-Teig geben. Dünne Walzen formen und kleine Knöpfle abschneiden, die auf der Pfanne goldgelb gebacken werden. Mit Sauerkraut und Speckwürfeln angerichtet, schmecken diese Knöpfle wirklich vortrefflich.

Eine Packung poffi reicht

in gut 1/2 Liter kaltes Wasser eingequirlt, für 7 große Klöße oder - in knapp 1 Liter kaltes Wasser eingequirlt - für 20 schöne Reibekuchen. Nach 8-10 Minuten Quellzeit ist der Teig fertig! So spart man viel Zeit, die man früher für das überaus lästige Kartoffelschälen und -reiben brauchte, Zeit, die man heute für das „Verschönern" der häuslichen Speisekarte verwenden kann - mit poffi, dem küchenfertigen ...

... jetzt geraten alle Kartoffelknödel, Kartoffelpuffer (oder Reibekuchen) und viele andere Kartoffelgerichte so gut und so locker wie noch nie: jetzt gibt's ja poffi!





Fleisch-strudel

Etwa 250 g Fleisch (evtl. Reste) durchdrehen, mit gehackter Zwiebel, Petersilie, Suppenwürze, Salz und Pfeffer vermischen. poffi in Wasser anrühren. Nach dem Quellen mit 125 g Mehl und 1 Ei rasch abkneten; den Teig auswellen, die Fleischmasse hineinrollen und mit Fett bepinselt in der Röhre goldbraun ausbacken. — In gefälligen Schnitten anrichten.



Gefüllte Käsekekse

1/2 Paket poffi mit 50 g Käse, 50 g Fett, 30 g Mehl, Salz, etwas Kümmel, 1 Ei, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 1 Kaffeelöffel Backpulver zu einem halbfesten Teig vermengen und auswellen. Dreiecke ausstechen und diese hell ausbacken. Mit einer Creme aus gerührter Butter und Quark, die mit Gewürzen abgeschmeckt wurde, füllen und garnieren.



Gebackene Kartoffelknöpfle

poffi in Wasser einrühren. 1/4 Zwiebel hacken, in etwas Fett dämpfen und mit ca. 75 g Mehl und etwas Salz an den poffi-Teig geben. Dünne Walzen formen und kleine Knöpfle abschneiden, die auf der Pfanne goldgelb gebacken werden. Mit Sauerkraut und Speckwürfeln angerichtet, schmecken diese Knöpfle wirklich vortrefflich.

Eine Packung poffi reicht

in gut 1/2 Liter kaltes Wasser eingequirlt, für 7 große Klöße oder - in knapp 1 Liter kaltes Wasser eingequirlt - für 20 schöne Reibekuchen. Nach 8-10 Minuten Quellzeit ist der Teig fertig! So spart man viel Zeit, die man früher für das überaus lästige Kartoffelschälen und -reiben brauchte, Zeit, die man heute für das „Verschönern" der häuslichen Speisekarte verwenden kann - mit poffi, dem küchenfertigen . . .



Knödel zu Sauerbraten und Salat

poffi in Wasser oder Milchwasser kalt einrühren. Mindestens 10 Minuten quellen lassen, Knödel formen. In leichtem Salzwasser 10 Minuten vorsichtig kochen. Nach dem Absieben mit Sauerbraten und Salat anrichten. — So macht das Sonntagsgericht nicht viel Arbeit und schmeckt dabei doch allen vortrefflich.



Gemüsesuppe mit Kartoffelklößchen

Verschiedene Gemüse klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Mit einem Suppenwürfel und etwas Fett abschmecken. poffi wird in Wasser mit wenig geriebener Zwiebel eingerührt, zu kleinen nußgroßen Klößchen geformt und diese in der Suppe 8 Minuten gekocht. Mit Schnittlauch überstreuen.



Preßburger Kartoffelpuffer

1 Paket poffi in knapp 1 Liter Wasser oder Milchwasser anrühren und kleine Puffer davon formen. Diese in der Pfanne doppelseitig goldbraun ausbacken. Dann geschälte Apfelscheiben in dem gleichen Fett bräunen, auf jeden Puffer eine Apfelscheibe legen und in der Mitte Preiselbeeren einfüllen. — Recht heiß servieren.



Schinken-Klöße

Etwa 200 g Schinken oder Schinkenreste klein schneiden und mit gehackter Petersilie in $1/2$ Liter Milch oder Wasser geben. poffi in die Flüssigkeit rühren. Quellen lassen, Klöße formen und ca. 10 Minuten in Salzwasser vorsichtig kochen. Absieben. Dazu verschiedene Salate nach der Jahreszeit. Das ist das richtige Samstagsessen.

Denn jetzt gibt's poffi

Das ist ein trockener, leicht vorgewürzter Kartoffelteig – ein „küchenfertiger" Teig, wie man sagt, weil man ihn nur noch langsam in kaltes Wasser hinein zu rühren braucht! Man läßt ihn dann nach Vorschrift quellen und würzt ihn, wenn man will, noch ein bißchen nach – und schon ist der Teig (je nach der Menge Wasser, die man nimmt, für Kartoffelklöße oder für Reibekuchen) koch- oder bratfertig!

poffi in der feinen Küche

Jeder, der es probiert, merkt bald, daß man aus poffi noch viel mehr machen kann, als bloß Kartoffelklöße oder Reibekuchen! Die schöne Farbe und der appetitliche Duft laden die tüchtige Hausfrau geradezu ein, auch andere, feinere Kartoffelspeisen aus poffi zu kochen, zu braten und zu backen. Es gibt (das sagte einmal der große Koch Auguste Escoffier!) weit mehr als hundert verschiedene Gerichte aus Kartoffelteig – und siehe da: alle geraten besonders gut, wenn man poffi dazu nimmt! Hier sind so ein paar Rezepte „für verwöhnte Feinschmecker" abgedruckt, zur Anregung für diejenigen Hausfrauen, welche gern einmal „eigene Schöpfungen" auf den Tisch bringen wollen!



Knödel zu Sauerbraten und Salat

poffi in Wasser oder Milchwasser kalt einrühren. Mindestens 10 Minuten quellen lassen, Knödel formen. In leichtem Salzwasser 10 Minuten vorsichtig kochen. Nach dem Absieben mit Sauerbraten und Salat anrichten. — So macht das Sonntagsgericht nicht viel Arbeit und schmeckt dabei doch allen vortrefflich.



Gemüsesuppe mit Kartoffelklößchen

Verschiedene Gemüse klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Mit einem Suppenwürfel und etwas Fett abschmecken. poffi wird in Wasser mit wenig geriebener Zwiebel eingerührt, zu kleinen nußgroßen Klößchen geformt und diese in der Suppe 8 Minuten gekocht. Mit Schnittlauch überstreuen.